

УДК 640.43:005.591.6**В. Бурак**

*канд. техн. наук, доц.,
доцент кафедри готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу,
Херсонський державний університет*

ІННОВАЦІЇ: ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Інноваційні технології відіграють важливу роль у діяльності закладів ресторанного господарства (ЗРГ), адже забезпечують ефективне функціонування підприємств. Завдяки новинкам можна чітко простежити вплив інноваційних процесів, які є суттєвими та необхідними для підприємств, оскільки сприяють зростанню ефективності, заохочують нових клієнтів та підвищують конкурентоспроможність на ринку.

Дослідження інноваційних технологій під час створення, впровадження і поширення нових продуктів, послуг у закладах ресторанного господарства.

Інновації та їхні процеси досліджували багато авторів, які твердили, що вони охоплюють виробничу, маркетингову діяльність, метою яких є задоволення потреб ринку та споживачів. Без інноваційних технологій не було б новинок у техніці, сучасних інновацій, які сьогодні є необхідними в ресторанному бізнесі.

Відповідно до світового досвіду, альтернативи інноваційному шляху розвитку немає. Створення, впровадження та поширення нових продуктів і послуг стають ключовими чинниками зростання обсягів виробництва, зайнятості, поліпшення якості продукції, удосконалення організації виробництва та підвищення його ефективності [1].

На сьогодні успішними інноваціями в ресторанному господарстві є впровадження технологій «Interactive Restaurant Technology». Ці технології пропонують клієнтам найсучаснішу систему замовлення, розваги та новий спосіб спілкування. Залучення цих технологій, новинок є економічно вигідно [2]. Вплив інновацій можемо розглянути через основні напрями їхнього розвитку в ресторанному господарстві:

♦ Інноваційні концепції та формати закладів ресторанного господарства, тобто запровадження комплексного і водночас цілісного визначального задуму в усіх складових частинах ресторану. До цього напрямку можна віднести різні концепції, моноресторани, ресторани з атмосферою повного занурення (у природу або середовище), фудтраки та інші.

♦ Інноваційні технології в організації виробництва закладів ресторанного господарства. Сьогодні інтенсивно організовують заклади з відкритою кухнею («Front cooking»), де відвідувачам показують приготування страв, які є в меню ресторану, і вони можуть самостійно пересвідчитись в якості послуг. До інновацій цього напрямку можна віднести системи технологій «Cook&Serve», за якою здійснюють трансфер гарячих і холодних страв різним контингентам. Система технологій «Cook&Hold» забезпечує енергоощадний режим приготування страв і їх утримання протягом декількох годин без шкідливого впливу на якісні властивості страв. Сучасна форма організації теппан-шоу – є інноваційним стилем приготування страв [3].

♦ Інноваційні форми та методи обслуговування в ресторанному господарстві. До цього напрямку можна віднести кулінарний тимблдинг, що дає змогу корпоративним клієнтам узяти участь у самостійному приготуванні власної страви під пильним наглядом шеф-кухаря. Крім цього, популярними стають кулінарні шоу, майстер-класи та воркшопи, де учасники мають змогу не тільки скуштувати вишукані страви, й навчитися їх готувати.

♦ Комп'ютерні, віртуальні системи. До таких інновацій належать: електронні меню, вебсайти, вебвітрини, аудіо-візуальні дисплеї, додатки онлайн-резервування місць у закладі (stolik.ua). Система «онлайн» надає змогу онлайн-бронювання, онлайн-замовлень наведених у меню страв та багато інших функцій, що максимально спрощують процес реалізації продукції за допомогою інтернету [4].

Розглянувши основні інновації в діяльності сучасного ресторанного господарства, можна стверджувати, що їхня важливість на різних рівнях галузі, у складових частинах об'єктів і процесів підприємства є необхідною. За цих умов рестораторам потрібно розробляти і впроваджувати в діяльність інновації як у технологіях, так і в управлінні, які б залучали нових потенційних споживачів широкого кола цільових груп [5].

Ключові слова: інновація, технологія, майстер-класи, воркшопи, віртуальні системи.

Список використаних джерел

1. Малюта Л. Концептуальна модель управління інноваціями: орієнтація на ринок / Л. Малюта, Л. Мельник // Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. – 2015. – № 2(72). – С. 139–144.
2. Сусол Н.Я. Організація виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства / Н.Я. Сусол. – Львів, 2015. – 316 с.
3. Прилепа Н. В. Особливості розвитку інноваційних технологій у сфері ресторанного господарства / Н. В. Прилепа // Вісник Хмельницького національного університету. – 2016. – № 4, т. 2. – С. 212–215.
4. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок / Бурак В. Г. // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2018. – Вип. 1(64). – С. 81–92.
5. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини / Бурак В. Г. // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2018. – Вип. 1(64). – С. 92–103.
6. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodaniuk N. M., Polishchuk G. Ye., Pas-ka M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.